

AMA

Professional

Erdäpfelsalat mit gegrillten Garnelen

Vorspeise

Kalte Küche

Zubereitung

Erdäpfel kochen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Klein gehackte Zwiebel, Apfelessig und Senf in die Gemüsebouillon geben, kurz aufkochen und heiß über die Erdäpfelscheiben gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Löwenzahn waschen, klein hacken und unter den Salat mischen. Rucola waschen. Die Riesengarnelen mit Olivenöl beträufeln und etwa drei Minuten grillen oder in der Pfanne braten. Den Erdäpfelsalat mit Garnelen und Rucola garnieren.



Zutaten

30 dag Erdäpfel

8 Riesengarnelen

100 ml klare
Gemüsebouillon

1 Zwiebel

1 Bund Rucola

1 EL Apfelessig

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Petersilie

etwas Estragonsenf

1 kl. Bund Löwenzahn